

Ficelles PICARDES

Pour 6 personnes:

pâte à crêpes : 200g de farine, 2 œufs, 2 dl de bière blonde, 2dl de lait, 1càs d'huile, sel

pour la garniture : 200g de jambon cuit, 4dl de lait, 100g de crème fraîche, 75g de fromage râpé, 70g de beurre (50g+20g pour le plat), persil, 40g de farine, 1/2 citron, 250g de champignon, noix de muscade, sel poivre, 3 échalotes.

Préparez la pâte à crêpes, dans un saladier, mettre la farine, faire un puits au centre et ajoutez les œufs et une pincée de sel, versez la bière petit à petit et remuez au fouet, quand le mélange devient lisse ,ajoutez le lait, l'huile et salez

Pendant que la pâte à crêpes repose une 1/2h, préparez une sauce béchamel avec 30g de beurre, 40g de farine et 4dl de lait, faire épaissir à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, assaisonnez de sel, poivre muscade, hors du feu, ajoutez la crème et la moitié du râpé.

Nettoyez et préparez les champignons puis les citronner, les émincez finement, découpez le jambon en petits carrés, épluchez et coupez finement les échalotes.

Dans une poêle beurrée, faire revenir les échalotes, ajoutez les champignons+persil haché, mélangez à la préparation à la béchamel. Faites sautez les crêpes et tartinez chaque crêpe avec la béchamel aux champignons et au jambon, les rouler et les disposer dans un plat à gratin beurré. Mapper les crêpes du reste de béchamel et saupoudrer de râpé, mettre à gratiner au four, servir chaud

